



RECIPE

TITTLE

パンプキンクリームブリュレパイ

マフィン型 約6個

<速成パイ生地>

中力粉	200g
塩	3.5g
無塩バター	150g
冷水	65g~
お酢	大さじ1/2(冷水に混ぜる)

<ディプロマツトクリーム>

卵黄	3個
グラニュー糖	40g
薄力粉	20g
牛乳	200g
バニラビーンズペースト	適量
ラム酒	小さじ1/2
生クリーム	80g
グラニュー糖	8g~

<パンプキンペースト>

生のかぼちゃ	250g程度
粉糖	仕上げ用
グラニュー糖	仕上げ用

<必要な道具>

マフィン型
めん棒
ボウル 適宜
カード
刷毛
13cm程度のセルクル (ない場合はボウルやお皿等で代用)
小鍋
ざる
お弁当用のアルミカップ
パイストーン(小豆や米で代用可)
絞り袋
ガスバーナー(あると良い)

<クラス前準備>

クラス当日はパイ生地を折り込むところからスタートします。
一緒に作る方はあらかじめ折り込み前までの生地を作っておいて下さい。
途中から差し替え生地を使用します、当日仕上げまでされたい方は事前にパイ生地の折り込みを完成させておいても良いです。(三つ折り6回)
どの段階の生地も前日から1時間前には作って冷蔵庫でしっかり冷やしておいて下さい。

作り方は
ホームページ→Member only→パンプキンブリュレパイを参照。

PRIME BRUNCH